ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№15 (71) АВГУСТ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

блюда из томатов



ISSN 1819-9488
9 771819 948005
09015









SCANNED BY REINA



Дорогие друзья!

Помидоры – одно из самых уникальных растений на Земле. Их можно есть сырыми или жарить, запекать и варить. Они сочетаются практически со всеми продуктами. А ведь когда-то их плоды считались ядовитыми! К счастью, люди довольно быстро расстались с этим заблуждением и вывели огромное количество новых сортов. Сейчас в продаже можно увидеть и красные, и желтые, и даже черные помидоры. Но все-таки красные – самые вкусные.
Покупая помидоры, выбирайте плотные тяжелые плоды с гладкой блестящей кожицей. И не храните их в холодильнике – на холоде они теряют свой неповторимый аромат. И еще один совет: зимой и весной для супов, соусов и тушения лучше использовать томаты, консервированные в собственном соку. Они придадут блюду более натуральный и насыщенный вкус, чем зимние свежие помидоры.

Приятного аппетита!

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

*

полезный совет

SCANNED BY REINA

сборный салат с помидорами



ЧТО НУЖНО:

- **по 2** помидора и огурца
- **1** красный острый перец
- **200 г** шляпок шампиньонов
- **1 ст. л.** каперсов
- **2** черешка сельдерея
- **1** маленькая луковица
- **100 г** брынзы
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **1,5 ст. л.** красного винного уксуса
- сок 0,5 лимона
- черный молотый перец

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

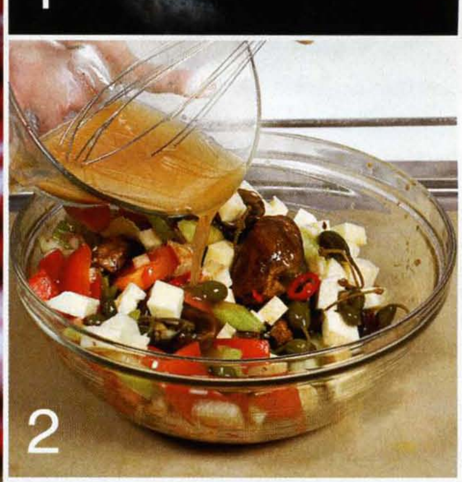
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шляпки шампиньонов обжарить в 1 ст. л. разогретого масла до образования золотистой корочки.

2 Помидоры, огурцы, сельдерей и брынзу нарезать небольшими кусочками, а лук и очищенный от сердцевины острый перец измельчить. Перемешать овощи, грибы и брынзу. Взбить вместе оставшееся оливковое масло, винный уксус и лимонный сок, добавить каперсы, приправить черным перцем. Заправить салат.



1



2

SCANNED BY REINA

Calvé® когда вкусно по-настоящему!



Вы стараетесь поддерживать себя в форме и выбираете легкую еду с минимальным количеством калорий?

Нежный майонез **Calve Экстра Легкий** поможет Вам придать вкус легким блюдам и не добавит лишних калорий - ведь **Calve Экстра Легкий** содержит всего 15 ккал в столовой ложке* Это самый легкий** майонез в России! С ним легкие салаты станут вкуснее, а Вы останетесь в отличной форме. Шеф-повар компании «Юнилевер Русь» специально подготовил для Вас несколько интересных рецептов.

Calve Экстра Легкий сделает их вкуснее и позаботится о Вашей фигуре!

Приятного Аппетита!



Рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь» Константина Оганезова. Специально для торговой марки Calve.





Салат «Каприз»

Помидоры и сыр нарезать на тонкие дольки и вырезать ровные круги с помощью круглой формочки.
Выложить по кругу нарезанные кружки из сыра и помидоров. Оставшиеся овощи нарезать на маленькие кубики, смешать с майонезом и выложить поверх томатов и сыра. Украсить зеленью.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Сыр 200 г
- Помидоры 300 г
- Огурцы 100 г
- Редис – 100 г
- Репчатый лук – 50 г
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Листья салата, петрушки – 100 г

Теплый салат с фасолью и креветками

На хорошо разогретой сковороде обжарить креветки с фасолью с минимальным количеством масла.
Как только креветки покраснеют добавить вино, цедру одного лимона. Тушить 5 мин. на среднем огне. Остудить. Смешать готовые креветки и фасоль, заправить все ингредиенты майонезом. Украсить салатными листьями и красным перцем, нарезанным кольцами.

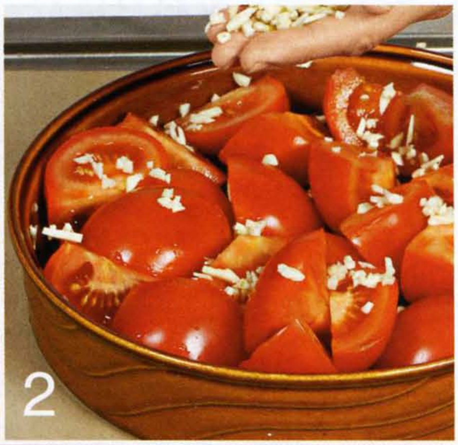
Ингредиенты (на 4 порции):

- Креветки очищенные – 350 г
- Фасоль стручковая свежая 150 г
- Вино белое сухое – 100 г
- Цедра одного лимона
- Оливковое масло
- Красный перец – 1 шт.
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Салатные листья (айсберг руккола) – 100 г

8% жирности
**На основании данных ЗАО «ЭЙ СИ Нильсен» по аудиту розничной торговли по категории майонез в августе-сентябре 2008 года в городах РФ с населением свыше 10 тыс.чел. Реклама

SCANNED BY REINA





помидоры, запеченные с яйцом

Время приготовления: 1 час
Порций: 4





ЧТО НУЖНО:

- **900 г** мясистых помидоров
- **3** зубчика чеснока
- **4** яйца
- **1** пучок зеленого лука
- **2** веточки петрушки
- **3 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, разрезать на четвертинки. Чеснок очистить и измельчить. Лук и петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать.

2 Поместить помидоры в форму для запекания, присыпать чесноком, солью, перцем. Полить маслом, перемешать. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 40 мин.

3 Вынуть форму с помидорами из духовки. Сделать сверху 4 углубления и влить в них по одному яйцу. Накрыть форму фольгой и вернуть в духовку еще на 10 мин. Подать, посыпав измельченной зеленью.

SCANNED BY REINA





Кулинарные заметки: Венгрия

Как правило, первое, что приходит на ум, когда речь заходит о Венгрии, — это автобусы марки «Икарус» и зеленый горошек в баночках...

Однако автобусы и горошек забудутся, как только Вам представится случай поближе познакомиться с национальной кухней. Потом даже о жареной печени Вы сможете восторженно рассказывать часами. Единственный народ, которому венгры согласны уступить пальму первенства в области кулинарии, — это французы. Хотя в глубине души они все-таки уверены в своем превосходстве. И не зря! Одно перечисление национальных блюд уже вызывает аппетит: куриный паприкаш с галушками, уха с острым перцем, лапша с творогом, а также слоеные пироги с вишней и маком... Ограничить себя мадьяры, как называют себя сами венгры, соглашаются только накануне Рождества, когда на столе разрешены только постные блюда, причем в нечетном количестве.

Благодаря турецкому, итальянскому, французскому и, конечно же, австрийскому влиянию венгерская кухня приобрела свой узнаваемый неповторимый колорит. Считается, что такое блюдо, как паприкаш, является примером гармонии 5 вкусов: сладкого, кислого, соленого, горьковатого и острого. Интересно, что, прогулявшись по ресторанчикам Будапешта, где проживает пятая часть всего населения страны, можно не встретить ни одного повторяющегося рецепта одного и того же блюда, в том числе и гуляша. Каждый повар стремится изменить привычный рецепт по собственному желанию. Кстати, редкое блюдо обходится без спелых томатов, также широко используются и соусы на их основе.



Важно знать: в помидорах содержится вещество ликопин – антиоксидант, который благотворно влияет на организм человека!

Даже привычные блюда приобретут яркий вкус с помощью кетчупа Calve «Мадьярский», сделанного из созревших на солнце помидоров с добавлением настоящего чеснока, лука, петрушки и черного перца! Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Рецепт от Calve: Гуляш по-мадьярски

Необходимые продукты:

Мякоть говядины	600 г
Масло топленое	2 ст. ложки
Лук репчатый	2 головки
Бульон или вода	500 г
Кетчуп Calve «Мадьярский»	2–3 ст. ложки
Капуста квашеная	800 г
Тмин молотый	1 ч. ложка

Способ приготовления:

Мясо нарежьте кубиками и обжарьте на разогретом масле. Добавьте рубленый лук и обжаривайте, пока он не подрумянится. Влейте бульон, добавьте кетчуп Calve «Мадьярский». Тушите мясо под крышкой до готовности. Положите капусту и тушите еще примерно 10 минут. Перемешайте, доведите до кипения. При подаче выложите гуляш на тарелку, гарнируйте отварным рисом или картофельным пюре.

Приятного аппетита!

реклама



SCANNED BY REINA



SCANNED BY REINA







суп томатный с чесночным хлебом





ЧТО НУЖНО:

Для овощного бульона:

- **1** луковица
- **1** морковка
- **50 г** корня сельдерея
- **1** лавровый лист
- **5** горошин черного перца

Для супа:

- **500 г** помидоров
- **1** луковица
- **3** зубчика чеснока
- **1** зеленый сладкий перец
- **0,5 ст. л.** порошка чили
- **200 г** черствого белого хлеба без корки
- **4 ст. л.** оливкового масла

Для чесночного хлеба:

- **4** куска багета
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **4 ч. л.** измельченного чеснока
- **25 г** тертого сыра чеддер

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сварить бульон. Все овощи очистить, нарезать кусками произвольной формы и обжарить на сухой сковороде до мягкости. Вскипятить в кастрюле 1 л воды, добавить овощи, лавровый лист, перец горошком и немного соли. Варить 10–12 мин. Снять с огня, процедить через сито.

2 Лук и чеснок очистить, мелко нашинковать. Сладкий перец вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. В сотейнике с высокими бортами разогреть оливковое масло, положить лук, чеснок и перец. Обжаривать 3 мин. Добавить чили, размешать и оставить на медленном огне на 5 мин.

3 Помидоры вымыть, сделать на каждом крестообразный надрез, обдать сначала кипятком, затем холодной водой, снять кожицу. Нарезать плоды крупными кубиками.

4 Добавить помидоры к луку и чесноку. Готовить на медленном огне, периодически помешивая, 15 мин.

5 Нарезать хлеб небольшими кубиками, добавить в сковороду с овощами. Влить горячий бульон и варить без крышки 15 мин. Накрыть крышкой и оставить на медленном огне до подачи на стол.

6 Приготовить чесночный хлеб. Куски багета выложить на противень, сбрызнуть оливковым маслом, присыпать тертым сыром и чесноком. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 3 мин.

Подавать суп очень горячим с чесночным хлебом.

SCANNED BY REINA

голландский суп с фрикадельками









ЧТО НУЖНО:

- **200 г** говяжьего фарша
- **500 г** помидоров
- **2 л** мясного бульона
- **1** желток
- **3** луковицы
- **1** раздавленный зубчик чеснока
- **2** лавровых листа
- **3 ст. л.** томатной пасты
- **100 г** мелких макаронных изделий
- по щепотке сухого тимьяна и паприки
- соль, перец

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Луковицы очистить, разрезать на 4 части. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

2 Смешать фарш с желтком и щепоткой соли. Скатать очень маленькие шарики. Бульон вскипятить, добавить лавровый лист, лук, тимьян, паприку и подготовленные фрикадельки. Варить 7 мин.

3 Положить в суп помидоры и томатную пасту. Довести до кипения, всыпать макароны и варить на медленном огне 5 мин. Посолить, поперчить, положить чеснок и прогреть 1 мин.

SCANNED BY REINA



SCANNED BY REINA

баранина по-индийски

ЧТО НУЖНО:

800 г	бараньей лопатки
400 г	очищенных томатов в собственном соку
2	луковицы
5	картофелин
4	зубчика чеснока
4 см	корня имбиря
150 мл	натурального йогурта
1 ст. л.	растительного масла
1 ч. л.	семян зиры
1 ч. л.	молотого кориандра
6	бутонов гвоздики
1	палочка корицы
4	лавровых листа
2 ст. л.	нарезанной петрушки
0,5 ч. л.	молотого кайенского перца
•	соль

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. Мясо промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, разрезать каждую картофелину на 4–6 частей. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке.

2 Разогреть в большой кастрюле с толстым дном растительное масло. Всыпать зиру. Когда семена начнут потрескивать, положить гвоздику, корицу и лавровые листья. Готовить 30 сек. Добавить лук и обжаривать все вместе 8 мин., помешивая, пока лук не станет золотистым. Положить баранину, немного увеличить огонь. Готовить 15 мин., время от времени переворачивая куски.

3 Добавить картофель. Приправить имбирем, чесноком, кориандром и кайенским перцем, добавить 1 ч. л. соли. Перемешать и готовить 3 мин.

4 Томаты разрезать пополам и положить в кастрюлю вместе с соком.

5 Влить столько горячей воды, чтобы мясо и овощи были полностью покрыты (примерно 250 мл). Неплотно накрыть крышкой. Тушить на медленном огне 1 ч, пока баранина не станет мягкой.

6 Снять кастрюлю с огня. Добавить йогурт, посыпать свежей петрушкой. Сразу же подать к столу.



SCANNED BY REINA



тушенный с помидорами кролик



ЧТО НУЖНО:

- **1** кролик
- **500 г** помидоров
- **по 2** луковицы и морковки
- **1** стебель лука-порея, только белая часть
- **5 ст. л.** растительного масла
- **750 мл** сухого белого вина
- **по 4 ст. л.** нарезанных тимьяна и петрушки
- **1** измельченный зубчик чеснока
- соль, перец

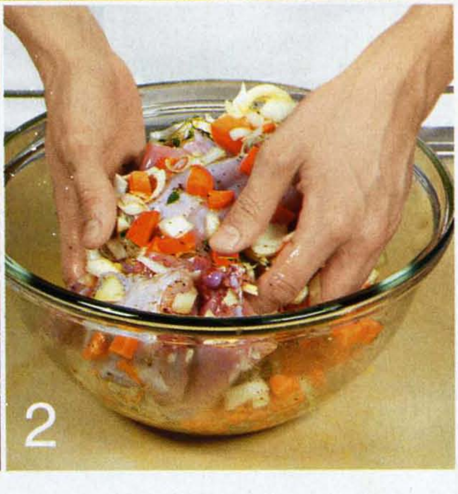
Время подготовки: 8 часов 15 мин.
Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейник налить 1 ст. л. растительного масла. Всыпать тимьян и петрушку, нагревать 2–3 мин., добавить вино и перемешать. Перелить в миску. Лук и морковь очистить, нарезать кубиками. Порей нашинковать тонкими кольцами. Добавить овощи в маринад.

2 Кролика вымыть, нарезать порционными кусками, положить в маринад. Накрыть, оставить на ночь при комнатной температуре. На следующий день кролика обсушить, посолить, поперчить. Обжарить в сотейнике в оставшемся растительном масле со всех сторон, 7–8 мин. Помидоры вымыть, нарезать крупными дольками и добавить к кролику. Влить маринад вместе с овощами. Попробовать, при необходимости добавить соль и перец. Накрыть сковороду крышкой и тушить на слабом огне 1 ч. За 5 мин. до готовности положить чеснок.


1


2

SCANNED BY REINA







колбаски в томатном соусе

ЧТО НУЖНО:

- **400 г** тонких варено-копченых колбасок
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **2** морковки
- **2** картофелины
- **1,5** стакана куриного бульона
- **400 г** очищенных томатов в собственном соку
- **2 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель, морковь, лук и чеснок очистить. Картофель и морковь нарезать брусочками, лук полукольцами, чеснок измельчить. Колбаски нарезать кусочками длиной 3 см.

2 Колбаски обжарить в 1 ст. л. масла, помешивая, 5 мин. Переложить на блюдо. Влить в сковороду оставшееся масло, обжарить лук и чеснок, 4 мин. Добавить морковь и картофель, готовить 6 мин.

3 Влить бульон и томаты вместе с соком. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 15 мин. Вернуть в сковороду колбаски и готовить еще 5 мин.



SCANNED BY REINA



На правах рекламы

SCANNED BY REINA

запеканка из баклажанов с помидорами



ЧТО НУЖНО:

- **4** крупных баклажана
- **4** зубчика чеснока
- **800 г** помидоров
- **450 г** мягкого творога
- **1** луковица
- **50 г** тертого сыра эдамер
- **4 ч. л.** тертого сыра пармезан
- **4 ст. л.** растительного масла
- **150 мл** красного вина
- **2 ст. л.** нарезанного свежего базилика
- **2** щепотки тертого мускатного ореха
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть, два из них нарезать небольшими кубиками, оставшиеся тонкими продольными пластинами. Пластины посыпать солью и отставить на 25–30 мин.

2 Лук и чеснок очистить, мелко нашинковать. Помидоры вымыть, нарезать дольками.

3 Промыть баклажаны от соли, обсушить. Обжарить в 2 ст. л. разогретого растительного масла, по 2 мин. с каждой стороны. Переложить в миску.

4 Оставшееся масло разогреть в сотейнике, положить лук и кубики баклажанов. Обжарить, помешивая, 5 мин. Добавить чеснок, помидоры, вино, приправить солью и перцем. Дать закипеть и тушить без крышки 15 мин. Добавить базилик, через 1 мин. снять с огня.

5 Прямоугольную силиконовую форму для запекания сбрызнуть водой. Переложить в нее треть пластин баклажанов, затем половину томатной начинки и половину творога. Посыпать мускатным орехом и перцем.

6 Повторить слои из баклажанов, начинки и творога, накрыть оставшимися пластинами баклажана, приправить мускатным орехом и перцем. Посыпать смесью тертых сыров. Готовить в разогретой до 200 °С духовке 30–35 мин.

КСТАТИ

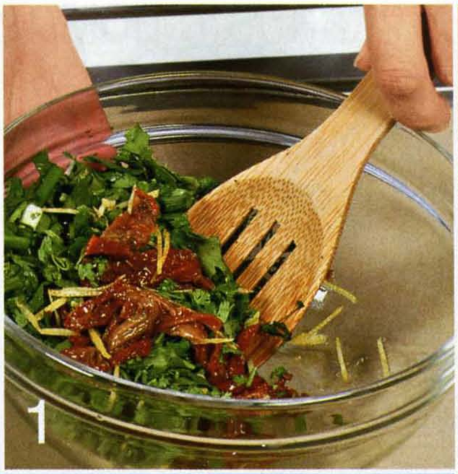
Приготовить лед для летних коктейлей без труда и лишних хлопот помогут силиконовые формочки ХОРС. Готовый лед выскакивает при легком нажатии на эластичную ячейку. В отличие от приготовленных в пластиковых формах, льдинки не крошатся и получаются идеальной формы: «шарики», «сердечки» или «звездочки».



SCANNED BY REINA

рыба с вялеными томатами

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 2









ЧТО НУЖНО:

- **2** филе рыбы пангасиус
- **3 ст. л.** нарезанных вяленых томатов
- **4** зубчика чеснока
- **1 ч. л.** тертой лимонной цедры
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **по 2 ст. л.** нарезанного зеленого лука, кинзы и петрушки
- • соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в небольшой миске вяленые томаты, зелень и лимонную цедру. Посолить и поперчить по вкусу.

2 Рыбу вымыть, обсушить, приправить солью и перцем. Чеснок очистить. Положить в середину каждого филе по половине подготовленной смеси и по 2 зубчика чеснока. Сложить филе пополам так, чтобы начинка оказалась внутри.

3 Разогреть масло в сковороде. Обжарить рыбное филе с начинкой, по 6–7 мин. с каждой стороны.

SCANNED BY REINA









запеченные помидоры

ЧТО НУЖНО:

4	больших помидора
4 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	бальзамического уксуса
2	зубчика чеснока
2 ст. л.	сахара
1	горсть листьев базилика

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Листья базилика измельчить. Помидоры вымыть, разрезать каждый поперек на 2 части. Смазать места разрезов 1 ст. л. масла.

2 Уложить помидоры срезом вниз на раскаленную сковороду и готовить 1 мин.

3 Переложить помидоры срезом вверх в форму для запекания, сбрызнуть уксусом и оставшимся маслом, присыпать чесноком и сахаром. Поставить в разогретую до 160 °С духовку на 1 ч. Вынуть из духовки, посыпать измельченным базиликом. Подавать горячими как гарнир или как самостоятельное блюдо.

SCANNED BY REINA

томатное ризотто



ЧТО НУЖНО:

- **80 г** вяленых помидоров
- **300 г** помидоров черри
- **1 л** овощного бульона
- **50 г** сливочного масла
- **2** луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **150 мл** белого сухого вина
- **400 г** риса арборио
- **0,5 ч. л.** сахара
- соль, молотый черный перец

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры черри разрезать пополам и обжарить в 1 ч. л. масла, 2 мин.

2 Лук и чеснок очистить, измельчить и обжарить на среднем огне в оставшемся масле, 4 мин. Всыпать рис и готовить, помешивая, 2 мин.

3 Добавить вино, вяленые помидоры и сахар. Готовить, пока вино не выпарится. Влить 1 половник горячего бульона; готовить, помешивая, пока он не впитается; добавить еще половник бульона – и так далее, до готовности риса. Приправить солью и перцем по вкусу. Подать ризотто, добавив обжаренные помидоры черри.



SCANNED BY REINA



SCANNED BY REINA

томатное суфле

ЧТО НУЖНО:

900 г	спелых помидоров
1	луковица
3,5 ст. л.	сливочного масла
1 ст. л.	муки
300 мл	молока
1 ст. л.	панировочных сухарей
6	яиц
2 ст. л.	тертого пармезана
1 ст. л.	растительного масла
0,5 ч. л.	сахара
•	соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и мелко порубить. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить их на 30 сек. в кипящую воду, затем переложить в миску с ледяной водой и аккуратно снять кожицу. Мякоть измельчить, собирая сок. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук в течение 6–8 мин. Добавить помидоры вместе с соком, посыпать сахаром. Приправить по вкусу солью и перцем. Перемешать и готовить 15 мин. на медленном огне, помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Переложить в миску.

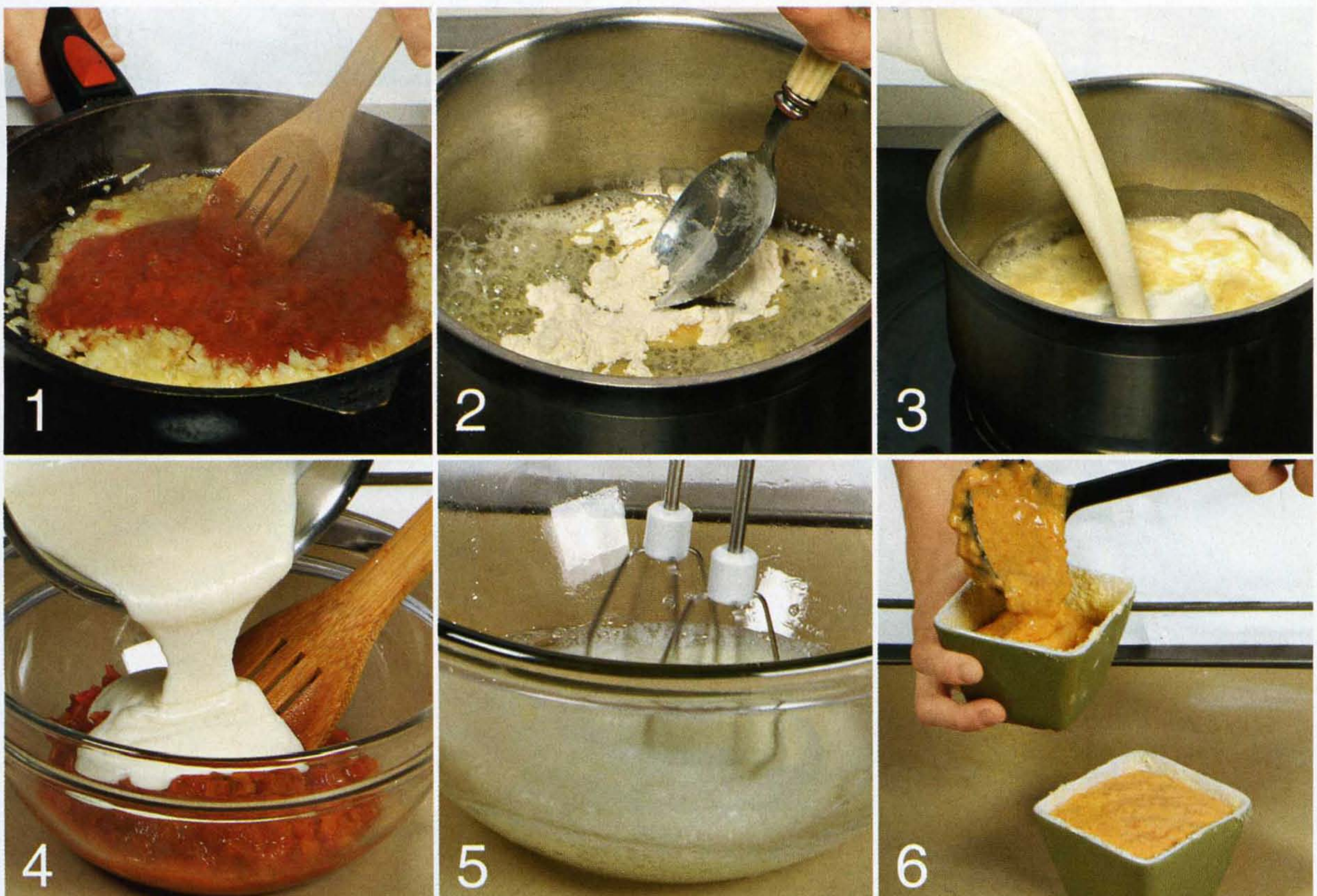
2 В сотейнике растопить сливочное масло. Всыпать муку и 0,5 ч. л. соли. Обжарить, помешивая, 1 мин.

3 Влить молоко. Готовить, помешивая, до загустения.

4 Снять с огня, добавить в миску с помидорами и перемешать. Отделить желтки от белков. Слегка взбить желтки и постепенно соединить с томатной смесью, быстро размешивая, чтобы не было комков.

5 Взбить белки миксером в густую пену. Аккуратно соединить с томатной массой.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Формочки для суфле смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Вылить в них готовую массу. Посыпать тертым пармезаном. Запекать в духовке 30–35 мин., до тех пор, пока суфле не станет пышным и румяным. Немедленно подать на стол.



SCANNED BY REINA



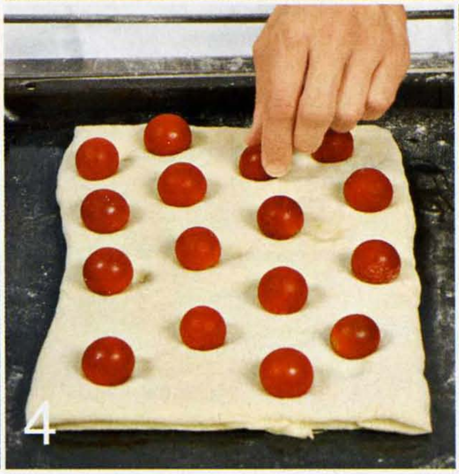
SCANNED BY REINA

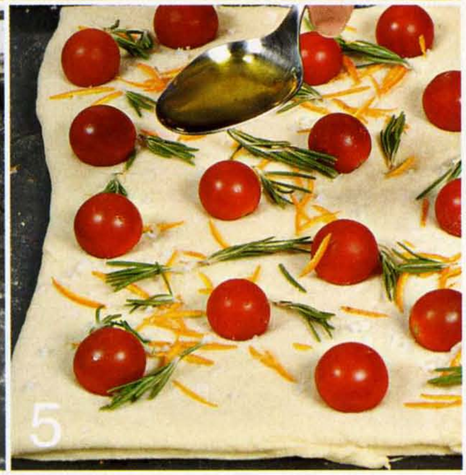
фокачча с помидорами и розмарином











ЧТО НУЖНО:

- **600 г** муки
- **7 г** сухих дрожжей
- **4 ст. л.** оливкового масла + для смазывания
- **250 г** помидоров черри
- **1** веточка розмарина
- цедра 1 апельсина
- крупная морская соль

Время подготовки: 1 час 15 мин.
Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Развести в большой миске дрожжи в 500 мл теплой кипяченой воды. Добавить 2 ч. л. соли и оливковое масло. Перемешать до полного растворения дрожжей.

2 Муку просеять в миску с дрожжами. Замесить мягкое тесто. Переложить его на присыпанный мукой стол. Вымешивать тесто 10 мин., или до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Чистую миску смазать маслом, положить в нее тесто. Накрыть и оставить на 1 ч (тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза).

*** Не экономьте время на вымешивании теста. Чем лучше вы его вымесите, тем пышнее и вкуснее будет фокачча.**

3 Тесто слегка обмять. Смазать руки растительным маслом и выложить тесто на смазанный маслом противень. Придать тесту форму правильного прямоугольника.

4 Розмарин вымыть, обсушить и разобрать на листики. С апельсина снять крупной теркой цедру. Помидоры вымыть, обсушить и слегка вдавить в тесто, располагая их с равными интервалами.

5 Присыпать тесто листиками розмарина, цедрой и крупной солью. Оставить еще на 30 мин. Слегка сбрызнуть фокаччу маслом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 мин. Вынуть из духовки, накрыть полотенцем и оставить до подачи на стол. Подать, нарезав порционными кусками.

SCANNED BY REINA



пирог с помидорами и сыром бри

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** готового слоеного теста
- **250 г** помидоров черри
- **250 г** сыра бри
- **2** пера зеленого лука
- **1** яйцо

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6

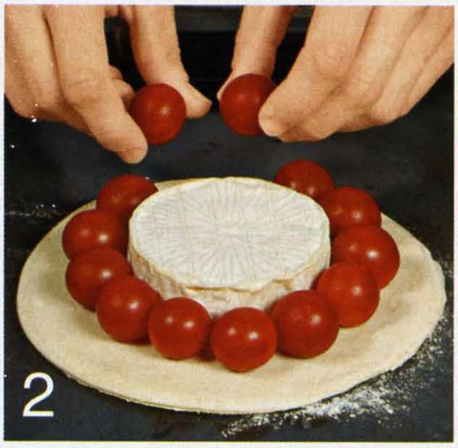
ЧТО ДЕЛАТЬ:

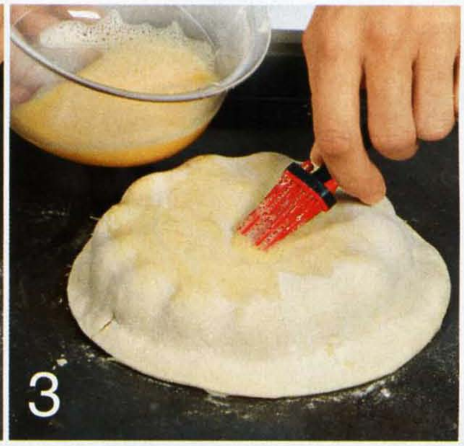
1 Лук вымыть и нарезать тонкими колечками. Помидоры вымыть, обсушить. Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него 2 круга диаметром примерно 23 см. Противень смочить холодной водой.

2 Положить на противень круг теста. В центр поместить кружок сыра. По бокам разложить помидоры, присыпать луком.

3 Накрыть вторым кругом теста. Влажными руками защипать края. Смазать тесто слегка взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 220 °C 25 мин. Вынуть, дать постоять 5 мин. и подать к столу.





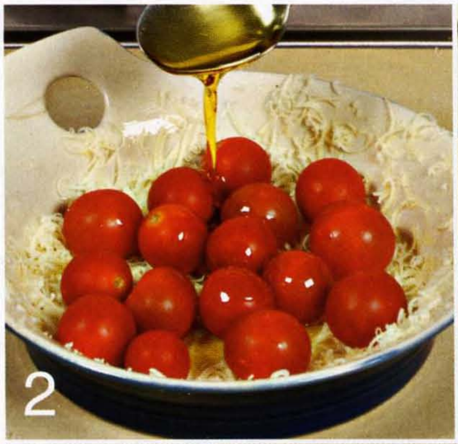


SCANNED BY REINA

творожная запеканка с помидорами



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6









ЧТО НУЖНО:

- **300 г** помидоров черри
- **500 г** творога
- **200 г** сметаны
- **4** яйца
- **1** зубчик чеснока
- **50 г** тертого пармезана
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить, измельчить, смешать с пармезаном. Смазать сливочным маслом форму для выпечки, присыпать пармезаном с чесноком.

2 Помидоры вымыть, положить в форму, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

3 Творог взбить с яйцами и сметаной, приправить солью и перцем. Добавить к помидорам. Вернуть форму в духовку на 20 мин. При подаче можно посыпать запеканку измельченным укропом.

SCANNED BY REINA

томатный сок с сельдереем

ЧТО НУЖНО:

- **3 кг** помидоров
- **1 кг** черешкового сельдерея
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 12–15

ЧТО ДЕЛАТЬ:

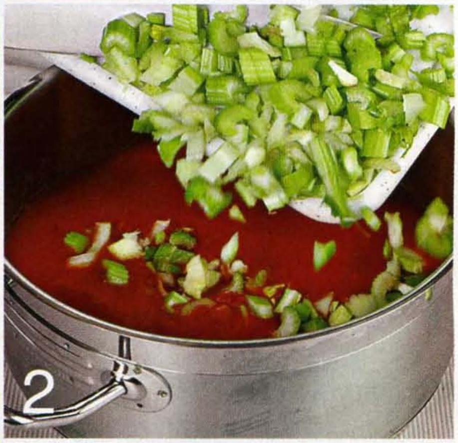
1 Помидоры пропустить через мясорубку, а затем протереть получившееся пюре через сито. Поставить сок на огонь и довести до кипения.

2 Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Уложить в кастрюлю, залить томатным соком и довести до кипения.

3 Протереть через сито и еще раз вскипятить. Приправить солью и перцем по вкусу. Разлить по банкам.









SCANNED BY REINA

помидоры, маринованные со свеклой

ЧТО НУЖНО:

Для банки 2 л:

1,2 кг	помидоров
3–4	веточки зелени по вкусу
1/3	стручка острого перца
4	зубчика чеснока
2	небольшие свеклы
1	морковка
1 л	воды
1 ст. л.	соли
2 ст. л.	сахара
1 ч. л.	уксусной эссенции

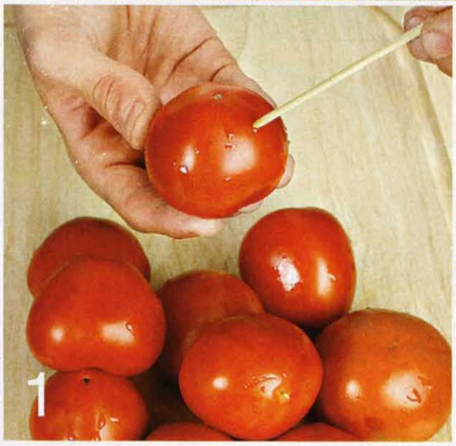
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 10

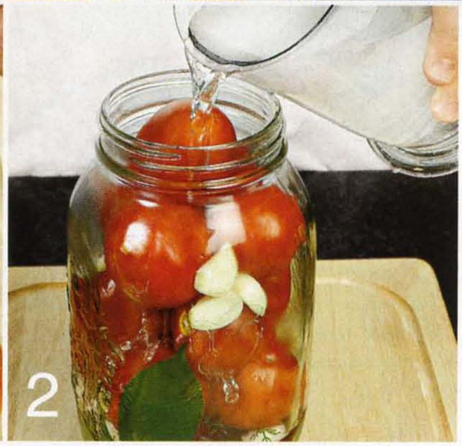
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, сделать по 2 прокола у плодоножки. Залить помидоры кипятком и дать постоять 10 мин., после чего воду слить.
Зелень вымыть. Не измельчая, положить вместе с острым перцем и очищенными зубчиками чеснока на дно стерилизованной банки. Свеклу и морковь очистить, нарезать тонкими кружками. Укладывать в банку помидоры, перемежая их свеклой и морковью.

2 Вскипятить 1 л воды, добавить соль, сахар и уксусную эссенцию. Влить кипящий раствор в помидоры. Банку закрыть, дать остыть и поставить на хранение в темное прохладное место.







SCANNED BY REINA



SCANNED BY REINA

соус из вяленых помидоров



ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** помидоров
- **4 ст. л.** оливкового масла
- соль, перец по вкусу
- смесь сухих пряных трав по вкусу (майоран, розмарин, орегано, укроп, тимьян)

Для соуса:

- **100 г** кураги
- **1** стакан вяленых помидоров
- **3** сладкие фиолетовые луковицы
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **3 ст. л.** сахара
- **0,5 ч. л.** соли
- красный молотый перец на кончике ножа
- **0,5** стакана белого сухого вина

Время подготовки: 24 часа
Время приготовления: 1 час
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Духовку разогреть до 100 °С. На противень положить лист пергамента, смазанный оливковым маслом. Помидоры вымыть, обсушить, разрезать пополам.

2 Разложить помидоры на противне срезом вверх. Посолить, поперчить, посыпать смесью сухих трав, сбрызнуть маслом. Поставить в духовку и готовить минимум 24 ч.

3 Переложить помидоры в банку с завинчивающейся крышкой, залить оливковым маслом.

*** В темном прохладном месте томаты можно хранить до 6 месяцев.**

4 Приготовить соус. Курагу замочить в холодной воде на 30 мин., затем нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вяленые томаты.

5 Лук очистить, тонко нарезать полукольцами. Разогреть в сковороде сливочное масло, добавить лук, сахар, соль и красный перец. Готовить на медленном огне под крышкой, периодически помешивая, 30 мин.

6 Влить в сковороду вино, добавить курагу и помидоры. Готовить еще 30 мин., затем переложить в соусник и остудить.

*** Этот соус прекрасно подходит к свинине, говядине, жареным цыплятам, холодной рыбе; его можно подать со свежим хлебом или крекерами.**

SCANNED BY REINA



кетчуп

ЧТО НУЖНО:

На литровую банку:

2 кг помидоров
500 г яблок
1 ст. л. соли
0,3 стакана сахара
по 1 ч. л. молотого красного острого перца и молотого черного перца
0,5 ч. л. молотой корицы
• тертый мускатный орех на кончике ножа

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 10

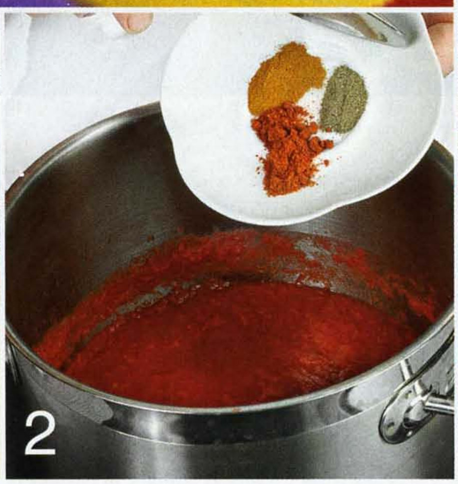
ЧТО ДЕЛАТЬ:

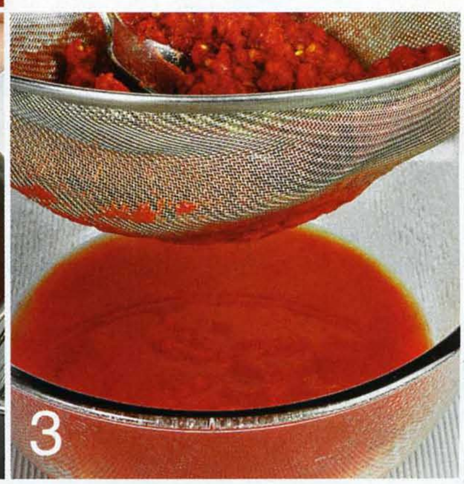
1 Из яблок удалить сердцевину. Пропустить помидоры и яблоки вместе с кожурой через мясорубку.

2 Переложить пюре в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить, время от времени помешивая, 2 ч. За 10 мин. до окончания добавить пряности. Перемешать.

3 Снять с огня, остудить и протереть через мелкое сито. Разлить по стерилизованным банкам, закрыть крышками и дать остыть. Хранить в прохладном месте.







SCANNED BY REINA

чатни из зеленых помидоров







ЧТО НУЖНО:

- **1,5 кг** зеленых помидоров
- **200 г** яблок
- **300 г** репчатого лука
- **1** стакан сахара
- **1 ч. л.** крупнозернистой горчицы
- **1 ч. л.** молотого душистого перца
- **2 ст. л.** 8%-ного винного уксуса
- соль по вкусу

Время подготовки: 3 часа 10 мин.
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, разрезать на 4 части, вынуть семена. Лук очистить. Сердцевину помидоров и лук измельчить в пюре, немного посолить и оставить на 3 ч.

2 Яблоки вымыть и нарезать небольшими дольками. Мякоть помидоров нарезать тонкой соломкой.

3 Слить жидкость из томатно-луковой смеси. Сложить яблоки и помидоры в кастрюлю, залить смесью, добавить сахар, уксус, перец и горчицу. Варить на медленном огне до загустения. Кипящий чатни разлить по банкам, закрыть крышками.

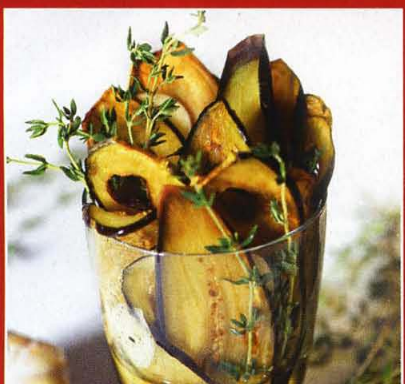
Хранить в прохладном месте.

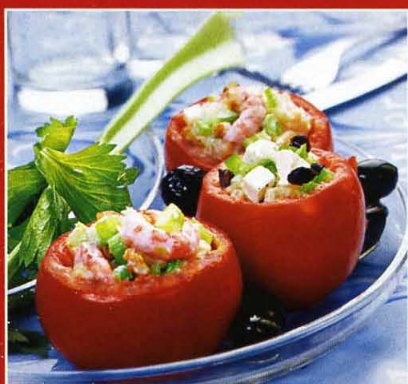


SCANNED BY REINA



в следующих номерах журнала **«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»**









новый номер выйдет 17 августа

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 15(71), август 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова, Ольга Каткова, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева, Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Татьяна Катрач, Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Виктор Фролкин, Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер, Ольга Гриценко, Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 175 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

SCANNED BY REINA

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открывается подписка на 2010 год.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 660 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 594 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 594 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 660 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 528 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик

SCANNED BY REINA